повар и поваренок

осетинские пироги, хачапури, самса

+ рецепты от пользователей сайта www.koolinar.ru

ЭКСМО

SHOUT
SHARE
IT

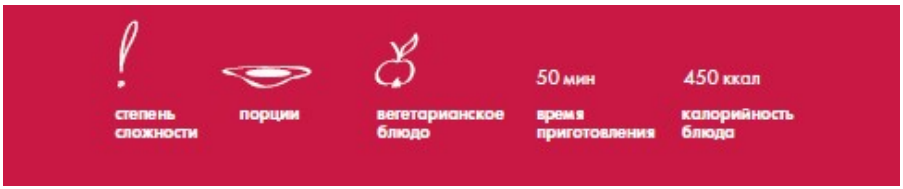
Annotation

Пироги – это самое уютное и домашнее блюдо. Рецептов немыслимое количество по всему миру, но есть те, которые нравятся абсолютно каждому.

Вместе с нашими читателями сайта koolinar.ru мы собрали самые любимые осетинские пироги, хачапури и самсу, чтобы вы могли порадовать своих родных и близких.

- Коллектив авторов
  -
  - Основной рецепт теста для пирогов
  - Пирог с сыром и картошкой
  - Пирог с листьями свеклы и сыром
  - Пирог с листьями черемши и сыром
  - Пирог с фаршем
  - Пирог с капустой и луком
  - Бездрожжевое тесто для самсы
  - Дрожжевое тесто для самсы
  - Самса двухпарная
  - Самса слоеная жареная
  - Самса по-татарски
  - Самса с тыквой печеная
  - Самса с мясом и тыквой
  - Самса с курицей
  - Хачапури
  - Хачапури по-имеретински
  - Хачапури по-аджарски
  - Ачма
  - Лобиани
  - Гурийские хачапури
  - Хачапури из слоеного теста
  - Хачапури по-мингрельски
  - Конкурс
    - Сырные булочки с перепелиным яйцом (по мотивам аджарских хачапури)
    - Кукурузные лепешки с тархуном
    - Пирог «А-ля Ачма»

Коллектив авторов
Осетинские пироги, хачапури, самса



Основной рецепт теста для пирогов

2218 ккал

Опара:
1 ч. ложка сухих дрожжей
1 ч. ложка пшеничной муки
1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка молока

Тесто:
600 г муки
250 мл кефира
150 мл молока
30 г сливочного масла
соль
3 ч

Совет
Тесто можно хранить
несколько дней
в холодильнике,
и процесс выпекания
пирогов займет
не так много времени,
так как вам нужно
будет приготовить
только начинку.

В небольшом стакане смешать все ингредиенты для опары, заполнив стакан на 80 %, поставить стакан в теплое место и подождать, пока поднимется пена.

В отдельную большую миску всыпать муку, влить кефир, молоко, добавить растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим), соль и замесить тесто, оно не должно липнуть к стенкам посуды.

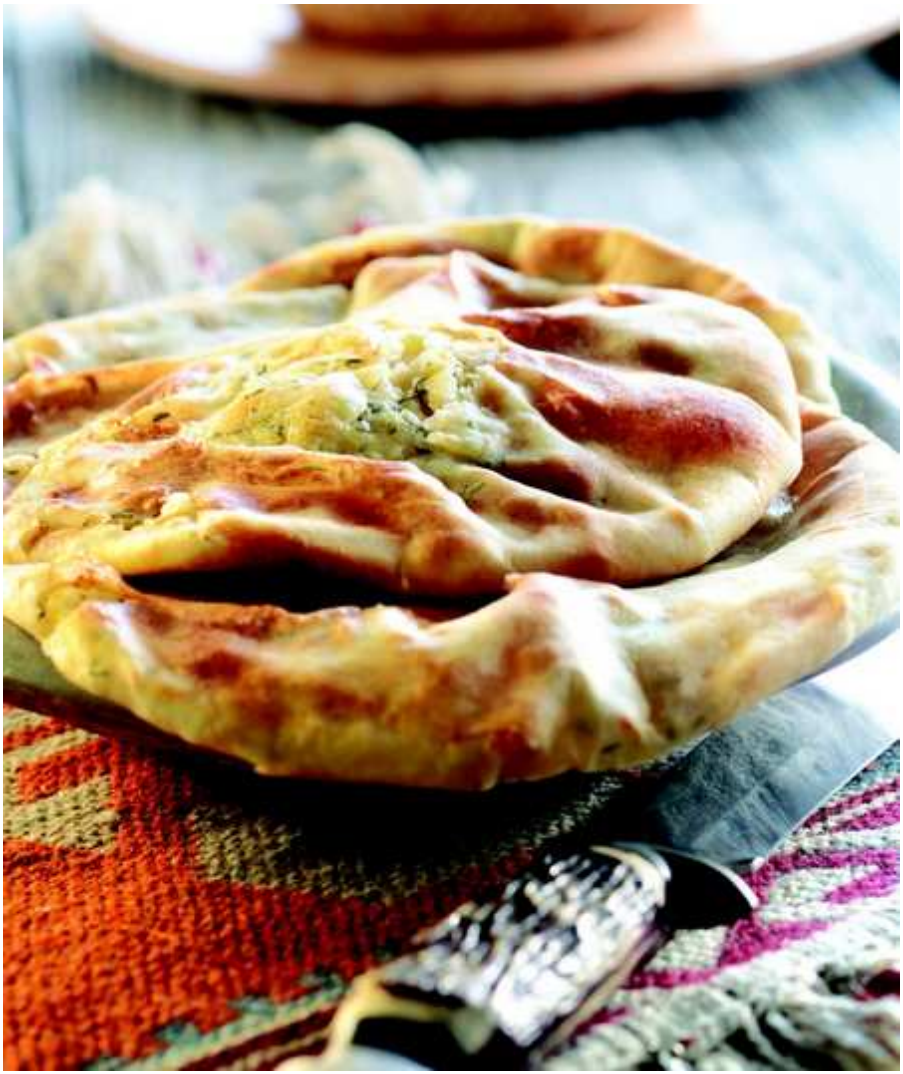
Готовое тесто накрыть целлофановой пленкой и оставить на 1–2 часа.

Тесто должно подняться, только тогда оно готово к выпечке.

Выпекать пироги: тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Пирог с сыром и картошкой



2400 ккал

500–600 г теста

Начинка:
4–5 клубней картофеля
200 г сыра сулугуни

1 ст. ложка сметаны
50 мл молока
немного масла
укроп
соль
2 ч

Совет
В начинку для пирога
с картошкой вместо
сыра сулугуни
лучше добавлять сыр
«Гауда» или «Эдам».

Картофель отварить до готовности, слить воду и растолочь.

Сыр размять руками, добавить размятый сыр в картофель, добавить сметану, масло, молоко и зелень, посолить.

Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 ˚С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Пирог с листьями свеклы и сыром

1660 ккал

500–600 г теста
300 г листьев свеклы
200 г сыра сулугуни
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
2 ст. ложки сметаны
соль
2 ч

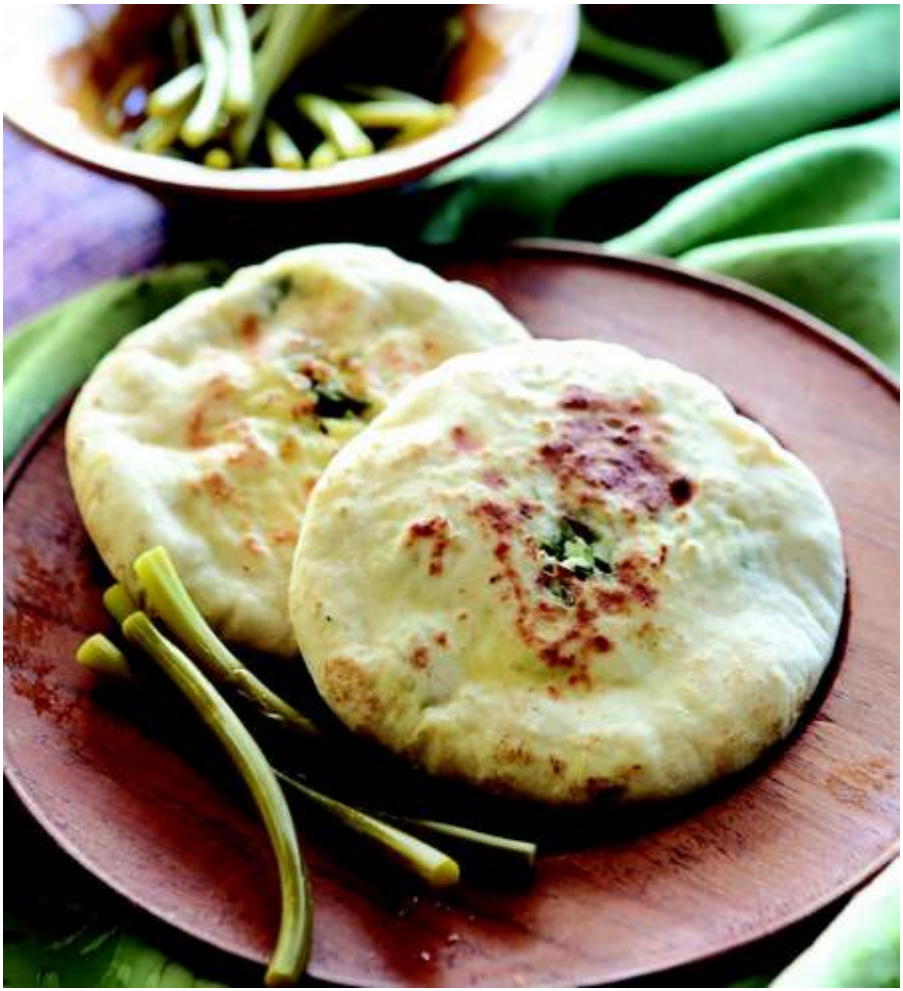
Листья свеклы и зелень вымыть, дать воде стечь. Сыр размять руками или вилкой. Подготовленные листья свеклы (без стеблей) мелко нарезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, сметану и посолить. Если начинка получается слегка водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.

Тесто разделить на 3 колобка, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар; размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 ˚С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Пирог с листьями черемши и сыром



500–600 г теста
300 г листьев черемши
200 г сыра сулугуни
1 пучок укропа

2 ст. ложки сметаны
соль
2 ч

Совет
Если нет свежих стеблей черемши, то можно воспользоваться консервированной.

Листья (или стебли) черемши и зелень вымыть. Сыр размять руками или вилкой.

Подготовленные листья мелко порезать соломкой, добавить размятый сыр, мелко порезанный укроп, сметану и посолить. Если начинка получается водянистой, можно добавить 2–3 ложки муки.

Тесто разделить на 3 «колобка», каждый из которых раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и снова собрать в шар и размять эти шары в плоские диски, оставив в середине небольшую дырочку выхода пара.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 20 мин. Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Пирог с фаршем

960 ккал

500–600 г теста
400 г говяжьего фарша
1 луковица
1–2 зубчика чеснока
100 мл бульона
соль
перец черный
сливочное масло
2 ч

Лук очистить, мелко нарезать, чеснок измельчить.

В фарш добавить мелко нарезанный лук, растертый с черным перцем чеснок, соль и бульон. Если фарш жирный, то бульона добавлять меньше.

Тесто разделить на 6 колобков, каждый из колобков раскатать в лепешку. На каждую лепешку выложить начинку и накрыть другим пластом, соединив плотно края, на поверхности сделать разрезы, чтобы выходил пар.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, на него выложить один пирог. Выпекать каждый пирог 15–20 мин.

Готовые пироги смазать сливочным маслом и сложить один на другой.

Пирог с капустой и луком

500–600 г теста
400 г капусты
100 мл растительного масла
3 луковицы
30 г сливочного масла

соль
перец
2 ч

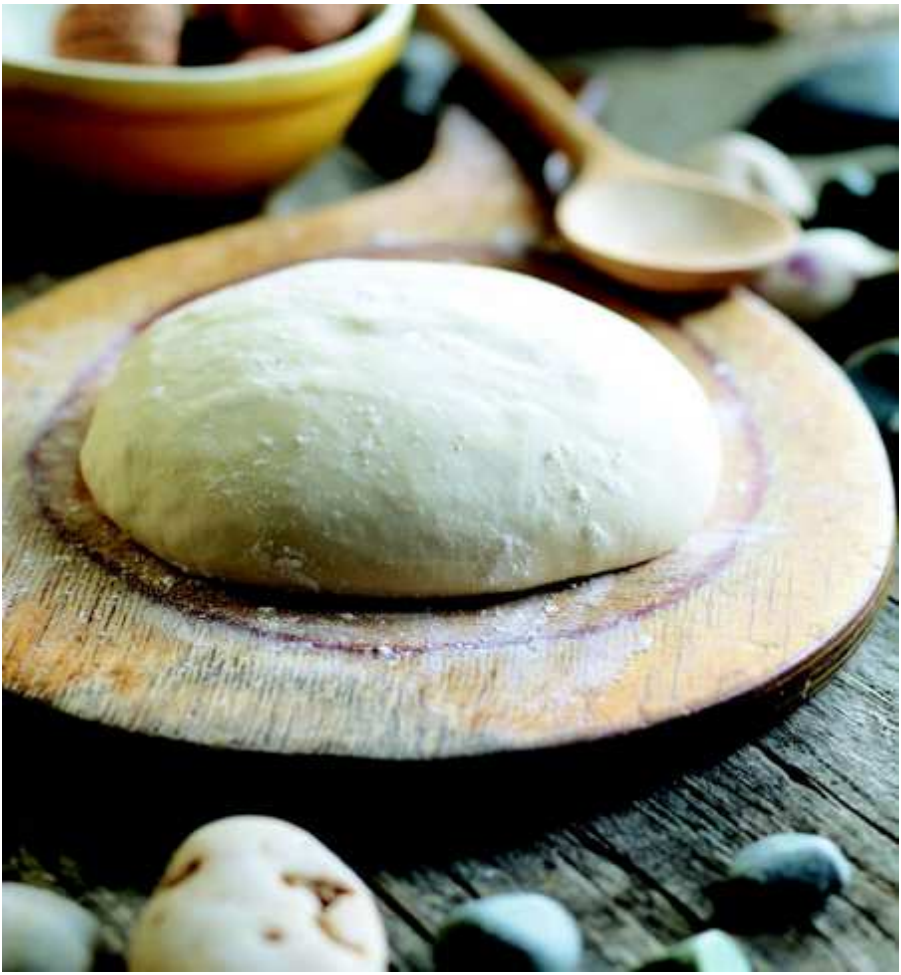
Белокочанную капусту очистить от вялых и зеленых листьев. Мелко нарезать, посыпать солью, перемешать, оставить на 10–20 мин. Затем капусту отжать руками. Мелко нашинковать лук, пожарить в растительном масле до светло-золотистого цвета и добавить его в капусту, посолить, положить черный молотый перец, перемешать, добавить сливочное масло. На середину лепешки положить заранее приготовленный фарш, разровнять его на поверхности лепешки на 3–4 см, затем, забирая концы лепешки, постепенно стянуть их на середину и соединить.

Нажимом ладони разровнять поверхность пирога, повернуть на другую сторону, так же разровнять поверхность. Операция повторяется 2–3 раза, пока пирогу не будет придана округлая форма и ровная толщина. Положить на подогретый, слегка смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке.

С верхней стороны пирога посередине сделать надрез, чтобы не скапливались пары и пирог не разорвался.

Подавать пирог в горячем виде, смазав растопленным сливочным маслом.

Бездрожжевое тесто для самсы

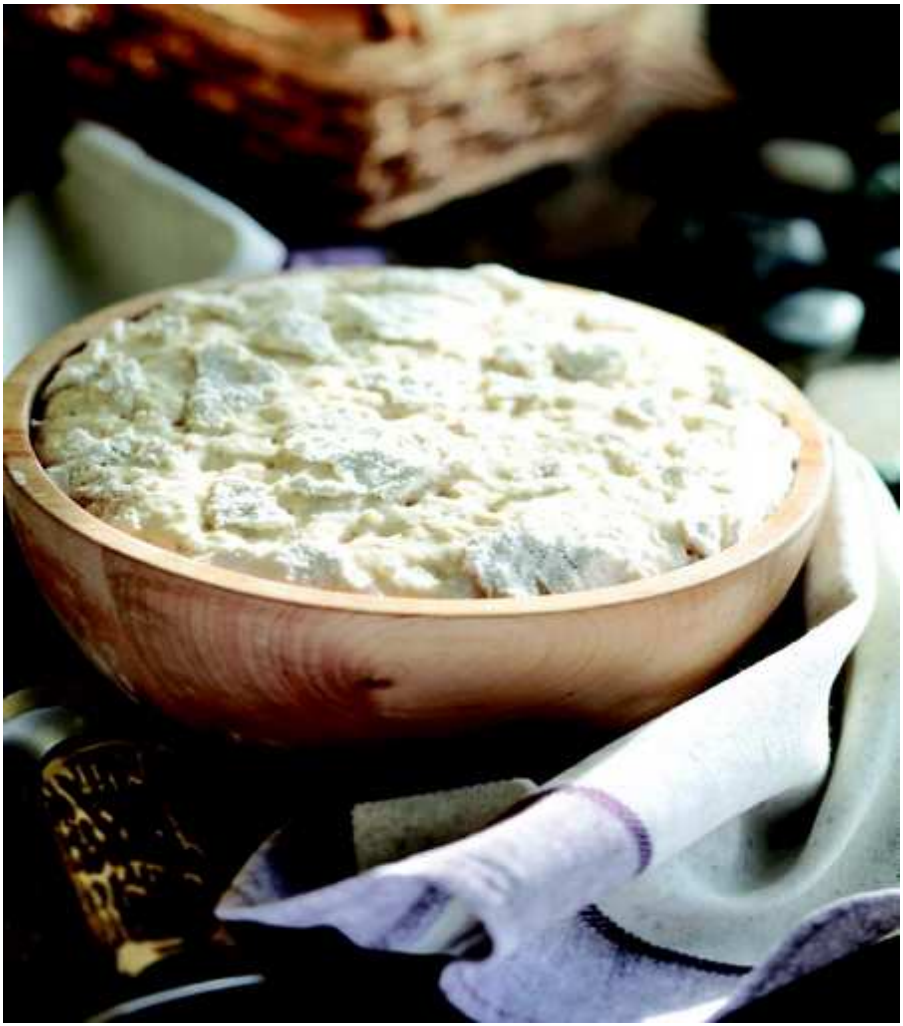


3000 ккал

1 кг муки
500 мл теплой воды
1 ч. ложка соли
40 мин

В глубокой посуде размешать соль с водой, всыпать постепенно муку и замесить тесто. Следить, чтобы тесто получилось эластичным и без комочков. Готовое тесто скатать в шар, завернуть в салфетку и дать постоять 10–15 мин.

Дрожжевое тесто для самсы



3020 ккал

1 кг муки
25–30 г дрожжей
400 мл теплой воды
1–2 ч. ложки соли
3 ч

В глубокой посуде растворить дрожжи в теплой воде, добавить соль. Затем, частями всыпая муку, замесить тесто и снова добавить воду и муку и т. д. При обминке следить за тем, чтобы не образовались комочки.

Тесто для лепешек из пшеничной муки первого и высшего сорта подвергается двум-трем обминкам после того, как тесто поднялось. Готовое дрожжевое тесто оставить постоять, накрыть салфеткой и сверху прижать чем-то тяжелым (можно укутать полотенцами), поставить в теплое место для брожения на 2 часа. Поднявшееся тесто будет иметь достаточно рыхлую структуру.

Самса двухпарная

!!! 7010 ккал

Тесто:
1 кг муки
400 мл воды
150 г растопленного курдючного сала
3 ч. ложки соли

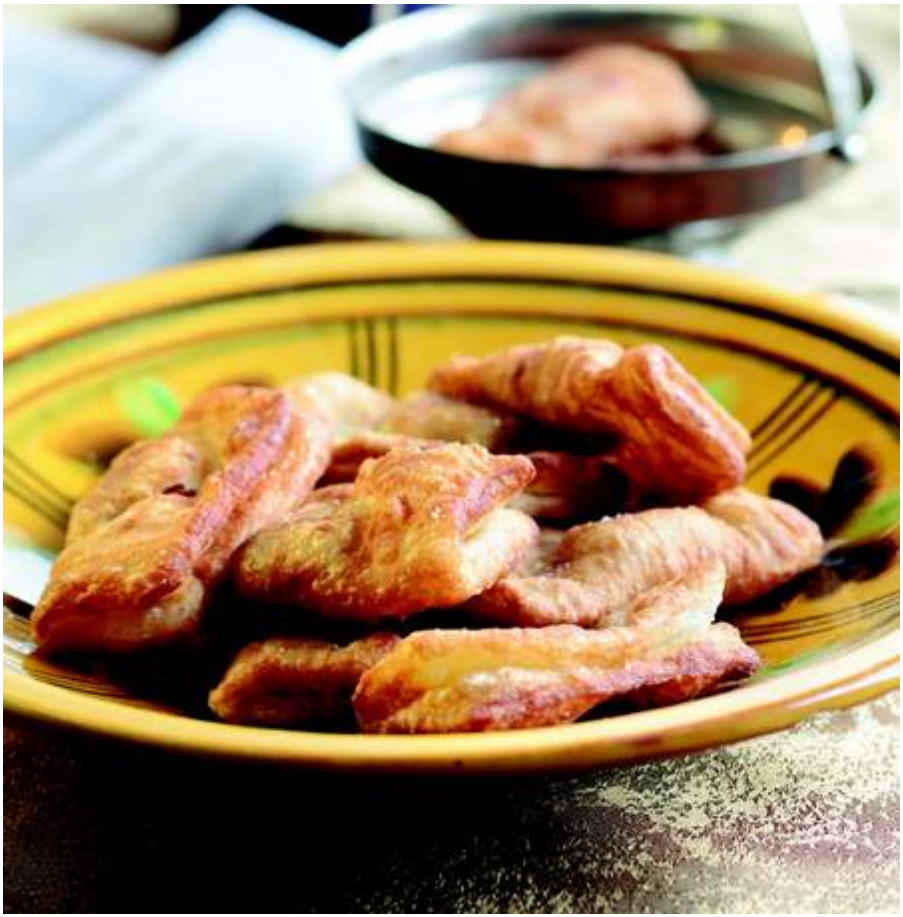
Фарш:
500–600 г баранины
3–4 луковицы
200 г курдючного сала
соль
перец
2 ч

Замесить очень крутое тесто в соленой воде, добавить немного растопленного бараньего сала (сливочного или топленого масла), вымесить. Накрыть салфеткой и дать расстояться минут 20–25. После того как тесто постоит, раскатать при помощи скалки в тонкий (2 мм) пласт.

Для фарша баранину нарезать мелкими ломтиками, лук мелко порубить. Соединить мясо с луком. Курдючное сало нарезать кусочками величиной с орех. Все посыпать солью и перцем, хорошо перемешать и отставить постоять.

Пласт теста скрутить рулетом-колбаской, затем рулет нарезать на небольшие кусочки и расплющить их на посыпанном мукой столе, на поверхности образовавшейся лепешки должны получиться круги. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке фарша и оформить мелкие шарообразные самсы. Бока пирожков смазать жидкостью фарша или яичным льезоном; каждые четыре самсы соединить вместе по две пары и выпечь в духовке при 350 °С. Выпекать до образования румяной корочки.

Самса слоеная жареная



Тесто:
1 кг муки

500 мл воды
2 ч. ложки соли

Фарш:
300 г мяса
4 луковицы
соль
перец
100 г курдючного сала для жарки
600 мл растительного масла для фритюра
1 ст. ложка сахарного песка
2 ч

Для фарша мясо порубить, добавить нашинкованный лук, заправить солью и перцем, тщательно перемешать и спассеровать на сковороде в небольшом количестве сала, охладить, чтобы застыло сало.

Растворить соль в теплой воде, всыпая частями муку, замесить тесто средней крутости, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать полежать 10–15 мин. Затем рас катать длинной скалкой в большой тонкий (0,5–1 мм) пласт. Смазать всю поверхность маслом и, накрутив на скалку, разрезать вдоль. Полученные несколько слоев полосок нарезать на прямоугольники размером 7×7 или 8×8 см. Несколько прямоугольников теста (3–4 шт.) сложить один на другой, середину раскатать еще тоньше, положить 1 чайную ложку мясного фарша, прямоугольники свернуть вдвое и защипить тесто посередине, ближе к фаршу, так чтобы края изделия остались слоеными. Обжарить самсу во фритюре, при подаче на стол посыпать сахаром.

Самса по-татарски

!! 6110 ккал

Тесто:
1 кг муки
500 мл воды
40 г дрожжей
2 ч. ложки соли

Фарш:
600 г жирной баранины
5–6 клубней картофеля
3–4 луковицы
соль и перец
2 ст. ложки масла для смазки противней
1 яйцо для льезона
200 мл мясного бульона
2 ч

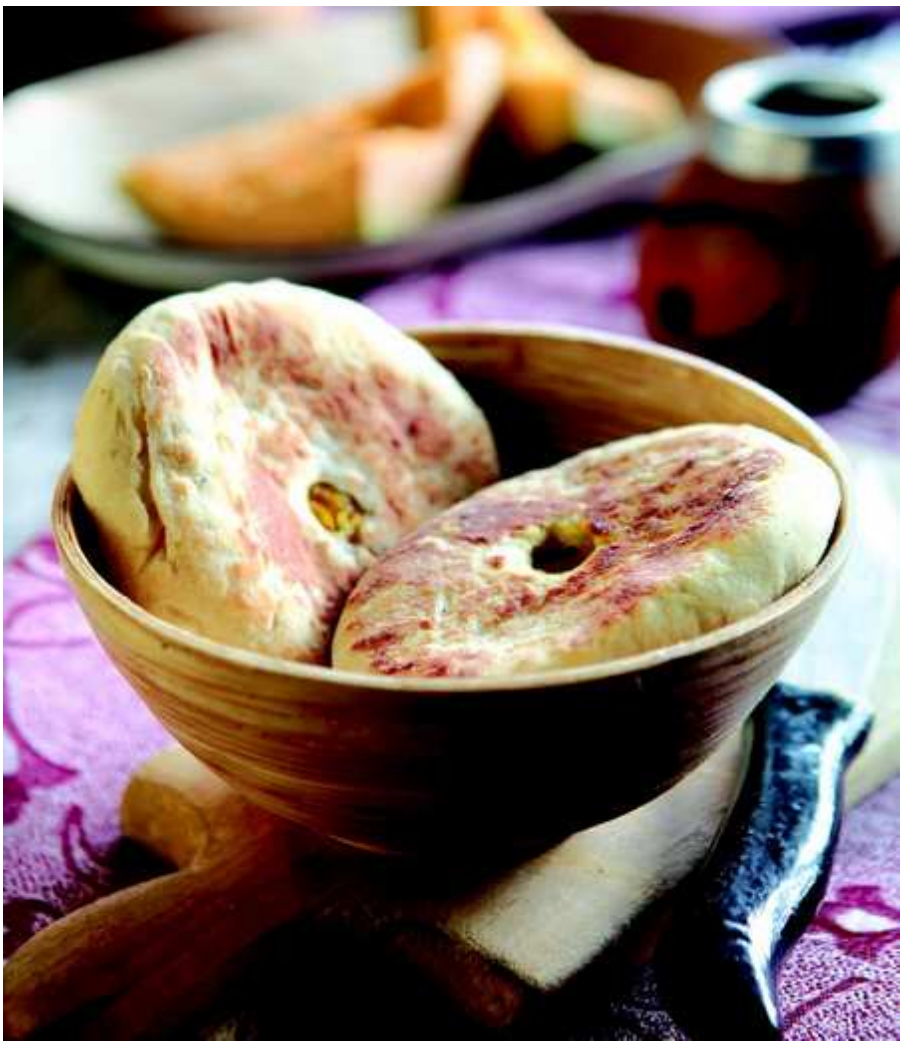
Баранину мелко порубить кухонным топориком или ножом, очищенный и промытый картофель нарезать небольшими кубиками, лук нашинковать кольцами, посыпать солью и перцем, все продукты соединить и перемешать.

Приготовить дрожжевое тесто. Когда подойдет, разделить на куски по 100 г, скатать в шары и при помощи скалки раскатать круглые сочни толщиной 2–3 мм и диаметром 15 см.

На середину каждой лепешки положить картофельно-мясную начинку и сформовать крупные самсы треугольной формы. Края теста, сворачивая с трех сторон к середине, защипить, в самом центре оставить небольшое отверстие.

Противни смазать, уложить рядами самсу, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 50 мин, через 30 мин после начала самсу вынуть из духовки, в отверстие в пирожках налить по 1 чайной ложке горячего бульона и поставить обратно.

Самса с тыквой печеная



!! 3630 ккал

Тесто:
1 кг муки
450 мл воды
50 г дрожжей
2 ч. ложки соли
50 г сливочного масла

Начинка:
500 г мякоти тыквы
3–4 луковицы
соль, перец, сахар
2 ч

Мякоть тыквы натереть, соединить с нашинкованным соломкой луком, сахаром, посыпать солью и перцем, перемешать.

Приготовить тесто. Лепешки подготовить, как в рецепте на с. 12. Положить на каждый кружок теста по 1 столовой ложке начинки и оформить четырехугольные или круглые самсы.

Противень смазать маслом. Самсы выложить на противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Самса с мясом и тыквой

!! 4510 ккал

Тесто:
1 кг муки
500 мл воды
50 г дрожжей
2 ч. ложки соли
50 г сливочного масла

Начинка:
500 г мякоти тыквы
3–4 луковицы
500 г баранины с салом
соль
перец
сахар

2 ч

Тыкву натереть на терке, соединить с рубленым мясом, нашинкованным соломкой луком, сахаром, посыпать солью и перцем, перемешать и обмять, чтобы лук дал сок.

Приготовить тесто. Лепешки подготовить, как в рецепте на с. 12. Положить на каждый кружок теста по 1 столовой ложке начинки и оформить четырехугольные или круглые самсы.

Противень смазать маслом. Самсы выложить на противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Самса с курицей

!! 3270 ккал

Тесто:
300 г муки
150 мл воды
соль

Начинка:

500 г филе курицы
1 луковица
3 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка растительного масла
черный молотый перец
2 ч

Куриное филе мелко нарубить вместе с луком, посолить, поперчить, добавить 2 столовые ложки кипяченой воды и тщательно перемешать чтобы получилась однородная масса.

Из муки, воды и соли замесить тесто. Лепешки подготовить, как в рецепте на с. 12. На каждую из лепешек положить немного куриной начинки, тесто сложить треугольником и защипить края.

Противень смазать растительным маслом и выложить на него самсы. Выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке 15–20 мин.

Готовые самсы при подаче полить сметаной.

Хачапури

3690 ккал

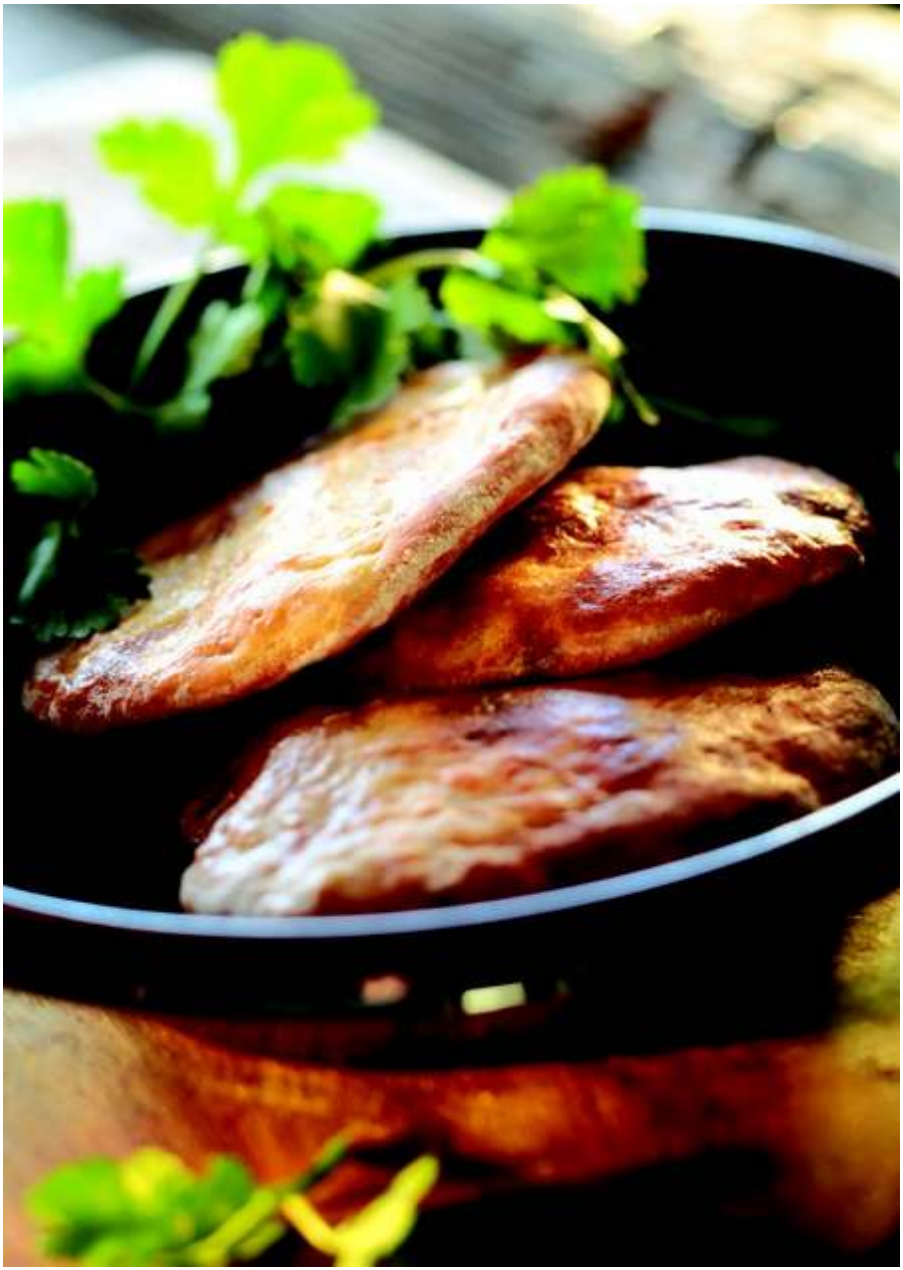
150 мл теплого молока
1 ст. ложка дрожжей
1 ч. ложка соли
1 ч. ложка сахара
600 г муки
250 мл мацони или простокваши
1 яйцо
2–3 ст. ложки растительного масла
100 г маргарина
400 г сулугуни
2 ч

В теплое молоко добавить дрожжи, сахар, соль, растительное масло (1 ложка), немного муки и оставить смесь на 20–30 мин для брожения.

После того как дрожжи забродили, добавить к ним мацони или простоквашу, яйцо и муку. Замесить тесто, добавляя муку, если необходимо. После того как тесто немного начнет отходить от рук, залить его растопленным маргарином и продолжить вымешивать. Готовое тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час подходить, после обмять и дать подойти еще один раз.

Сыр натереть на терке (можно немного подсолить). Из теста раскатать лепешки, на каждую лепешку выложить сыр и собрать тесто как бы в узелок. Затем перевернуть лепешку узелком вниз и раскатать. Уложить на противни и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 20 мин.

Хачапури по-имеретински



8000 ккал

350 мл мацони или простокваши
200 мл молока
1 яйцо
100 г сливочного масла
8–9 ст. ложек растительного масла
800 г муки
1 ст. ложка сухих дрожжей
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка соли с горкой

Начинка:
600–700 г имеретинского сыра
2 яйца
50 г сливочного масла
1 желток для обмазывания
1 ст. ложка сметаны для обмазывания
2 ч 30 мин

Молоко подогреть до чуть теплого состояния, добавить сахар, дрожжи, растительное масло и оставить на 15 мин в теплом месте. После добавить мацони и 2/3 муки, яйцо и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Добавить растопленное сливочное масло и соль, еще раз все хорошо промесить.

Тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа в теплое место. После 2 часов тесто вымесить еще раз и дать подойти еще раз, оставив на 1 час.

Сыр натереть, добавить яйцо, размягченное сливочное масло.

Тесто раскатать лепешками размером с блин. На каждую лепешку положить сырную начинку. Края теста собрать в узелок, перевернуть лепешку стороной без узла и раскатать скалкой, должен получиться пухлый блин.

Желток взбить со сметаной и этой смесью смазать пироги.

Затем хачапури выложить на противень и наколоть тесто вилкой в нескольких местах. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 мин.

После того как пироги достали из духовки, нужно дать им постоять минут 10, чтобы сыр не вытекал после разрезания.

Хачапури по-аджарски

Тесто:
1 кг муки
350 мл молока
1 ст. ложка растительного масла
1 ст. ложка сухих дрожжей
1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка соли

Начинка:

700 г имеретинского сыра
8 яиц
100 г сливочного масла
500 мл воды
2 ч

Совет
При замесе теста
вместо молока
можно использовать
кефир, а сыр
заменить
на адыгейский
или брынзу.

Теплую воду смешать с мукой, добавить молоко, сахар, дрожжи, соль и растительное масло. Замесить тесто и оставить его подходить на 2 часа, после вымесить и дать подойти еще один раз, оставив на 1 час.

Сыр натереть на терке, размять руками, добавить несколько столовых ложек кипяченой воды, чтобы получилась единая гладкая масса.

Подготовленное тесто разделить на комочки по 150–200 г каждый, раскатать комочки в круглые лепешки (должно получиться 8 лепешек). Из лепешек сделать лодочки, свернув с двух сторон края теста в рулончик и соединив незакатанные края между собой, затем развести края рулончика в стороны, чтобы получилась лодочка.

В каждую лодочку положить сырной массы, стараясь заполнить даже слепленные края, и поставить хачапури в разогретую до 250 °С духовку на 15 мин.

После хачапури вынуть, разбить в каждую лодочку по 1 яйцу

и снова поставить их в духовку на 4–5 мин, желток яйца должен оставаться жидким.

В готовые горячие хачапури положить по кусочку сливочного масла.

Ачма

700 г адыгейского сыра
1 кг муки
300 г сливочного масла
4 яйца
200 г сметаны
300 мл воды
соль
растительное масло
2 ч

Взбить яйца, добавить соль, воду, муку и замесить тесто (как на пельмени). Готовое тесто разделить на 7 частей, одна из которых должна быть больше остальных. Скатать из теста шарики и оставить их на 30 мин.

Затем самый большой шарик раскатать по размеру противня, остальные раскатать размером чуть меньше и опустить в кипящую воду на 2 мин (большой пласт не отваривать). Затем слои теста вынуть и залить холодной водой.

Сыр натереть на терке, смешать со сметаной и 150 г масла, остальное масло растопить.

Большой пласт теста уложить на противень и смазать растопленным маслом, сверху уложить еще слой теста, смазанный маслом и сырной начинкой, и так все остальные слои, кроме последнего. После загнуть края самого большого пласта теста и накрыть последним пластом. Поставить противень в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекать ачму 20–30 мин.

Лобиани

1200 ккал

Тесто:
300 мл мацони или кефира
1 ст. ложка сметаны
500 г муки
1 яйцо
1 ч. ложка сухих дрожжей
соль

Начинка:
500 г фасоли
2 зубчика чеснока
1 стебель лука-порея
по $^1/_2$ ч. ложке сухого орегано и базилика
1 ст. ложка молотых грецких орехов
2 ст. ложки растительного масла
соль
красный молотый перец

2 ч

Муку перемешать с солью и дрожжами, добавить кефир, сметану, яйцо и замесить тесто. В процессе замеса смочить руки растительным маслом и хорошо обмять тесто. Готовое тесто оставить на 1 час.

Фасоль (замоченную заранее) поставить варить до готовности. Лук-порей нарезать полукольцами и спассеровать на масле. Выключив огонь, добавить сухие приправы и мелкорубленый чеснок, закрыть крышкой. За 3–4 мин до готовности фасоли добавить в нее лук с приправами и грецкие орехи.

Фасоль слегка размять в кастрюле. Готовое тесто разделить на 6–7 частей и скатать из каждой по лепешке. На лепешку выложить фасоль, собрать края теста в узелок и перевернуть лепешку узелком вниз. Затем раскатать скалкой, чтобы получился блин.

Сухую сковороду (лучше чугунную) раскалить и выпекать лобиани на сухой сковороде до хрустящей корочки с каждой стороны.

Готовые лобиани сложить стопкой на тарелку и полить растопленным сливочным маслом.

Гурийские хачапури

3410 ккал

Тесто:
350 мл мацони или кефира
1 ст. ложка сметаны

500 г муки
1 яйцо
1 ч. ложка сухих дрожжей
соль

Начинка:
500 г сулугуни
4 яйца
2 ч

Муку перемешать с солью и дрожжами, добавить кефир, сметану, яйцо и замесить тесто. В процессе замеса смочить руки растительным маслом и хорошо обмять тесто. Готовое тесто оставить на 1 час.

Яйца отварить вкрутую. Сыр натереть на крупной терке, смешать с рублеными яйцами. Готовое тесто разделить на 6–7 частей и скатать из каждой по лепешке. На лепешку выложить сырно-яичную массу, собрать края теста в узелок и перевернуть лепешку узелком вниз. Затем раскатать скалкой, чтобы получился блин.

Сухую сковороду (лучше чугунную) раскалить и выпекать хачапури на сухой сковороде до хрустящей корочки с каждой стороны.

Хачапури из слоеного теста

4050 ккал

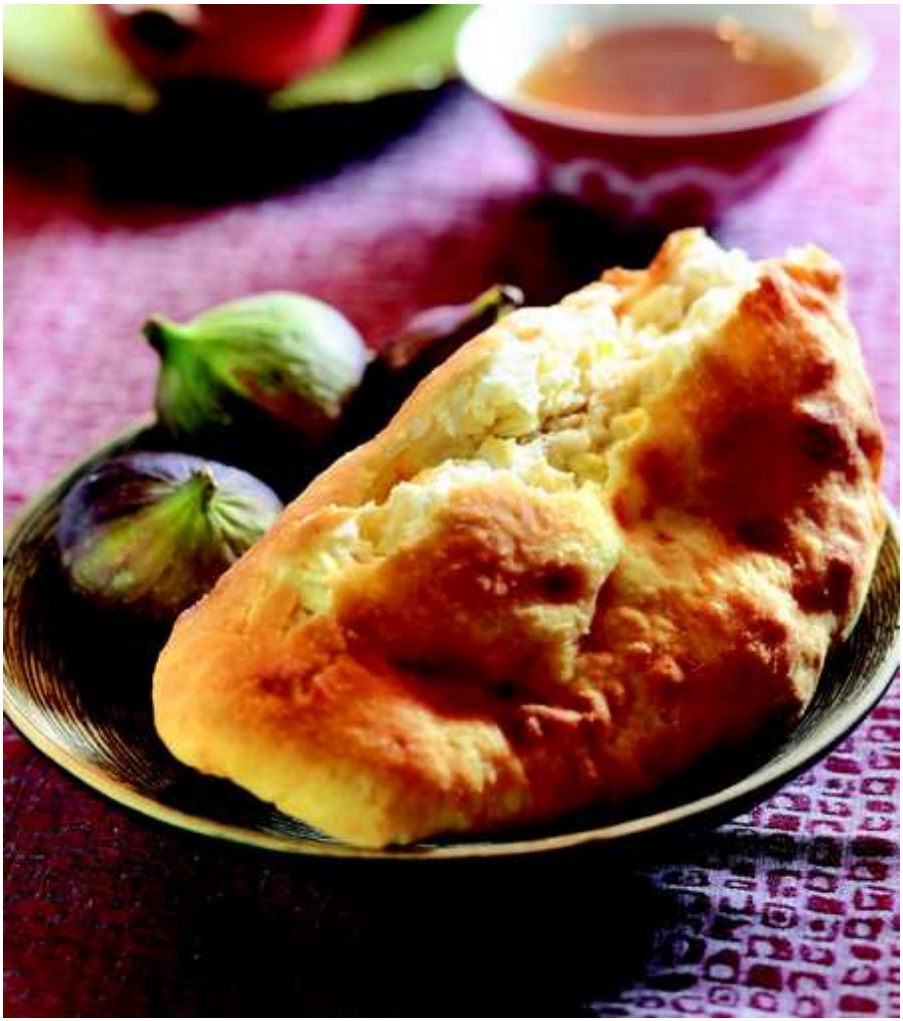
1–1,5 кг слоеного теста
1 кг сулугуни
2–3 яйца
100 г сливочного масла
4–5 ст. ложек сметаны
2 ч

Сыр натереть на крупной терке, смешать с 2 яйцами, сметаной и 50 г масла.

Тесто раскатать в пласт и разрезать его на 10 квадратов. На середину каждого квадрата положить немного сырной массы. Края квадрата соединить в виде конвертика.

Оставшееся яйцо немного взбить и смазать им хачапури, выложенные на противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–30 минут. Готовые хачапури полить растопленным маслом.

Хачапури по-мингрельски



Тесто:
300 г муки

150 мл молока
1 яйцо
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка сухих дрожжей
2 ст. ложки топленого масла

Начинка:
150–200 г имеретинского сыра
1 яйцо
2 ч

Приготовить опарное дрожжевое тесто. Натереть $^{2}/_{3}$ сыра и хорошо вымешать его с яйцом. Тесто разделить на 2 части и раскатать в круглые лепешки. На одну из лепешек выложить начинку, накрыть второй лепешкой и загнуть края верхней под нижнюю лепешку. Выпекать в духовке при 180 °С около 15 минут.

Конкурс

Сырные булочки с перепелиным яйцом (по мотивам аджарских хачапури)

Наш победитель
1-е МЕСТО
Lianaaa
Лиана Хачатрян
г. Красногорск

!! 2570 ккал

Тесто:
400 г муки
35 г дрожжей

2 яйца
1 ст. ложка растительного масла
330 мл молока
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка соли

Начинка:
300 г сыра чанахи
200 г творога
50–70 мл молока
15 перепелиных яиц

Растворить в теплой молоке дрожжи, сахар и 2 ст. ложки муки. Поставить опару в теплое место на 10–15 минут.

В миску просеять муку, добавить яйца, масло, соль и влить опару. Хорошенько вымесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.

Тем временем приготовить начинку: сыр, творог и молоко перемешать до однородной массы. Когда тесто поднимется, примять, оставить еще на 20 минут.

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и разделить на 15–17 колобков. Каждый колобок раскатать в круглую лепешку 8–10 см диаметром, в серединку каждой положить 2 ст. ложки начинки, собрать края и защипить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

Вынуть, в каждую вбить по яйцу и поставить обратно в духовку на 2–3 минуты.

Достать, на каждую положить кусочек сливочного масла, чуть остудить и можно подавать.

Кукурузные лепешки с тархуном

2-е МЕСТО
паштовес
Татьяна Орлова
г. Москва

!! 1830 ккал

Тесто:
250 г муки пшеничной

250 г муки кукурузной
250 мл кефира (мацони)
70–80 г масла сливочного
1 яйцо
1 ч. ложка сахара
1/3 ч. ложки соли
1/2 ч. ложки соды

Начинка:
1 пучок тархуна
1 пучок зеленого лука
2 вареных яйца
соль
черный перец молотый
хмели-сунели
растительное масло для жарки
желток для смазки

Муку просеять, смешать с солью, сахаром, содой. Масло растопить, влить в муку. Яйцо взбить, смешать с кефиром, добавить к муке.

Замесить тесто, при необходимости добавляя муку или кефир. Тесто должно быть мягким и гладким. Во время замешивания смазывать руки растительным маслом.

Тесто разделить на 6–7 шариков, накрыть, поставить в холодильник на 30–40 минут.

Тархун и лук вымыть, просушить полотенцем. Оборвать листья тархуна, лук и листья крупно нарезать и обжарить в разогретом масле 3 минуты.

Добавить перец, соль, хмели-сунели. Выключить, смешать с нарезанными яйцами.

Достать тесто, раскатать каждый шарик, положить начинку на середину, собрать тесто в мешочек. Раскатать между ладоней в шарик, сплющить ладонями в лепешку.

Выложить на противень, покрытый пекарской бумагой, для гладкости слегка пройтись скалкой, смазать желтком. Поставить в духовку, разогретую до 180–200 ˚С. Выпекать 20–30 минут до румяной корочки.

Вынуть из духовки, накрыть полотенцем, дать отдохнуть минут 15–20. Подавать можно и горячими, и холодными.

Приятного аппетита!

Пирог «А-ля Ачма»

3-е МЕСТО
Венерик
Венера Осепчук
г. Орехово-Зуево

14

500 г слоеного теста
500 г брынзы
1 пучок петрушки
1 пучок укропа
150 мл молока
4 яйца
80 г масла сливочного

Готовое тесто разморозить при комнатной температуре, затем раскатать его.

Брынзу натереть на терке, размять вилкой, нарезать зелень. Вбить в подготовленную брынзу 2 яйца, добавить растопленное сливочное масло, порезанную зелень, тщательно перемешать.

Получившуюся сырную начинку ровно распределить на раскатанном тесте, затем скатать тесто с начинкой рулетом.

Взбить молоко с оставшимися яйцами.

Уложить рулет по спирали (начиная с центра) в форму для выпекания, предварительно смазанную маслом.

Полить сверху молочно-яичной смесью и выпекать 25–30 минут при 190–200 °С. После того смазать пирог сливочным маслом.